

Cornetto al burro Sils

precotto



Art. n.	10710
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	40
Unità fornitura	CT à 70 STK
GTIN-13	7611075107100
Peso complessivo (kg)	3.19
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Togliere dal congelatore e cuocere per 2 - 3 minuti in forno preriscaldato a 200°C (forno ad aria calda 180°C).

Denominazione specifica

Prodotto di pasta lievitata al burro tinta in soluzione salina, precotto, surgelato

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, BURRO 20%, acqua, UOVO INTERO, BURRO FUSO 1.4%, lievito di panetteria, AMIDO DI FRUMENTO, sale commestibile iodato, salamoia alla soda per brezel (regolatore di acidità [E524]) 0.8%, SIERO DI LATTE IN POLVERE, POLVERE DI LATTE MAGRO, FARINA DI MALTO D'ORZO, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, glucosio, agente di trattamento della farina [E300]

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1469	Kilocal. ca. (kcal)	351
Grassi (g)	19	Carboidrati (g)	39
di cui acidi grassi saturi (g)	11	di cui zuccheri (g)	1.4
Proteine (g)	6.8	Sale (g)	1.3